

La boulangépicerie de Saint Laurent du Var...



Par Rania Labbaoui

Si tous les hangars ressemblaient à celui de Jean-Baptiste Todesco à Saint-Laurent du Var, l'odeur du bon pain se diffuserait dans tous les recoins de notre belle région. Cette « boulangépicerie », comme il aime à nommer son magasin, propose un pain de qualité et des produits locaux soigneusement sélectionnés.

Un concept récent...



Jean-Baptiste Todesco. © R. Labbaoui

Le Hangar a été créé en 2014 par **Jean-Baptiste Todesco**. La boulangerie initiale s'est développée en intégrant une épicerie bio, tenue par **Eric**, le vendeur. Au Hangar, on est proche des clients dont certains font le déplacement de Cannes ou de Roquebrune Cap-Martin pour venir s'approvisionner. Le partage est une valeur essentielle pour la petite équipe du magasin...

Le pain au levain...



© DR

C'est l'odeur du bon pain qui environne d'emblée le visiteur. Et pas n'importe quel pain! Soigneusement préparé avec de la farine des Alpes de Haute Provence à base de blés anciens, il est travaillé sans aucun produit industriel. Grâce à son savoir-faire, **Michel**, le boulanger, a permis au Hangar de stabiliser le produit et d'en maintenir la qualité.

L'utilisation du levain, préféré à la levure chimique, permet une fermentation lactique, plus lente et plus digeste. La croûte est plus épaisse et plus croustillante, la mie est plus souple et plus irrégulière. Atout non négligeable, la conservation est meilleure que celle d'un pain levé en fermentation alcoolique avec de la levure chimique.

Circuits courts et producteurs locaux



© R. Labbaoui

Le Hangar travaille avec des produits de la région, comme ceux de Lou Preï, la ferme de **Vanessa et Aymeric**, agriculteurs de montagne à Ascros.

Le Hangar

778 Route des Vespins

06700 Saint-Laurent-du-Var

Tél: 04 93 26 64 57

<http://www.hangarboulangerie.com>